Siméo

NOTICE D'UTILISATION

PRESSE-PURÉE À PALE
PC150

PC150-NOTICE.indd 1 13/10/14 11:42

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- **Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.**
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisa¬-tion de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

PC150-NOTICE.indd 2 13/10/14 11:42

- dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

. Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

• S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
• Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

. Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

• Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

PC150-NOTICE.indd 3 13/10/14 11:42

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
    - Avant toute manipulation d'accessoires
    - Avant toute manipulation d'aliments
    - Avant tout nettoyage
    - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
    - En cas de non-utilisation prolongée

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

⚠ Attention ! Cet appareil est destiné à traiter des aliments mous ou liquides. Ne pas l'utiliser pour mixer des aliments durs (sucre, chocolat,

PC150-NOTICE.indd 4 13/10/14 11:42

légumes ou fruits crus, glaçons…) au risque de l'endommager.

- Une utilisation inappropriée annule l'effet de la garantie.

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche une surface chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mélanger la peinture (laques, polyesters et autres). Une explosion pourrait en résulter.
- Éviter que les doigts ne viennent en contact avec la lame Rotor-Cone ou l'Aerator Blade. Des blessures pourraient en résulter.
- Tenir éloignés les foulards, cheveux, bijoux… qui pourraient être entraînés par l'appareil.
- Toujours monter les accessoires appareil débranché.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Retirer les accessoires du bloc moteur avant de les nettoyer.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Prendre garde à d'éventuelles projections lors du mixage d'aliments chauds.
- L'appareil et ses éléments doivent convenablement être montés avant l'utilisation.
- Ne pas traiter d'aliments durs, hors dimensions ou emballés. Tous les emballages, aluminiums, films alimentaires… doivent être retirés au préalable.
- Au cours de l'utilisation, ne jamais introduire d'objet (fourchette, cuillère, spatule…) dans la préparation, le contenant ou l'appareil.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil au risque d'endommager ce dernier.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé, mais l'apporter à un professionnel

PC150-NOTICE.indd 5 13/10/14 11:42

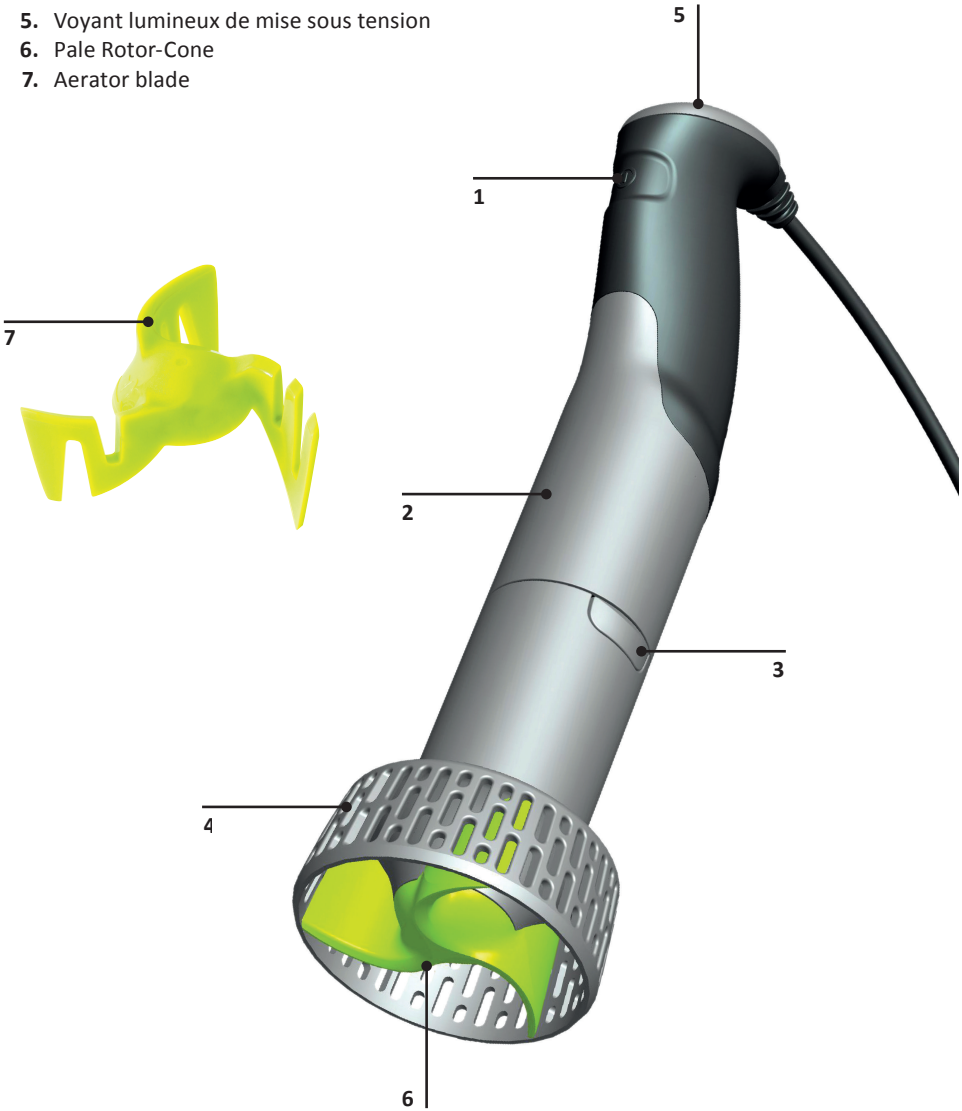
d'un Centre Service Agréé Siméo pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo
- Ne jamais raccorder d'accessoires de démarrage différé (ex. : minuterie) entre la prise électrique et le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude tels une plaque de cuisson, un four...
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.

PC150-NOTICE.indd 6 13/10/14 11:42

DESCRIPTIF TECHNIQUE

1. Bouton Marche/Arrêt
2. Bloc moteur
3. Bouton de dégagement du cône Masha
4. Cône Masha
5. Voyant lumineux de mise sous tension
6. Pale Rotor-Cone
7. Aerator blade



PC150-NOTICE.indd 7 13/10/14 11:42

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Lavez les différentes parties de l'appareil à l'eau tiède savonneuse : retirer les accessoires (pale Rotor-Cone et Aerator Blade) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un déclic se fait entendre lorsque l'accessoire est dégagé de l'appareil. Le cône Masha peut être retiré en appuyant sur les boutons de dégagement situés de chaque côté du bloc moteur. Lavez les accessoires et rincez soigneusement.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

UTILISATION

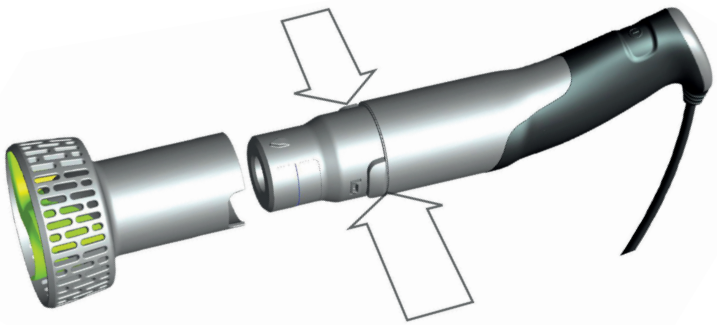
1. Brancher l'appareil sur le secteur. Le voyant lumineux situé sur le dessus de l'appareil s'allume pour indiquer qu'il est sous tension et prêt à être utilisé.
2. Placer la pale Rotor-Cone ou l'Aerator Blade dans les aliments à écraser.
3. Tenir l'appareil par le bloc moteur et appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.
4. Faire bouger l'appareil de haut en bas et de droite à gauche dans le contenant jusqu'à ce que tous les aliments soient transformés. Cela ne prend que quelques secondes.

Note : l'appareil fonctionnera aussi longtemps que le bouton Marche/Arrêt sera maintenu enfoncé.

5. Pour enlever le surplus d'ingrédients restés dans le cône, soulever l'appareil tout en le faisant fonctionner.

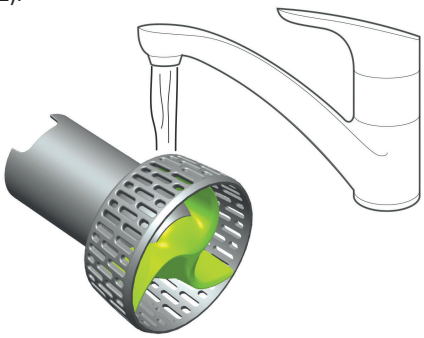
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil de la prise murale.
- Retirer le cône Masha en appuyant sur les boutons de dégagement situés de chaque côté du bloc moteur (1).
- Enlever l'excédent d'aliments du cône (intérieur et extérieur).



PC150-NOTICE.indd 8 13/10/14 11:42

- Rincer le cône dans l'évier (2).



- Retirer l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Un déclic se fait entendre lorsque ce dernier est dégagé du bloc moteur (3).

- Laver les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher les accessoires.
- Les accessoires peuvent aussi être confiés au lave-vaisselle, veillez à les disposer dans le panier supérieur.

⚠ ATTENTION ! NE JAMAIS IMMERGER L'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET LE CORDON DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Après le lavage, s'assurer que toutes les pièces soient bien sèches avant d'être réassemblées.
- Replacer la pale Rotor-Cone ou l'Aerator Blade dans le cône Masha en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur la tige centrale, jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.
- Replacer le cône Masha de sorte que les encoches du cône s'emboîtent sous les boutons de dégagement du cône. Pousser sur le cône jusqu'à ce qu'il soit en position.

PC150-NOTICE.indd 9 13/10/14 11:42

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max : 60 W
Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

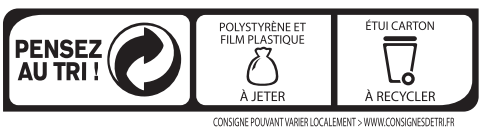
Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées



PC150-NOTICE.indd 10 13/10/14 11:42

IDÉES RECETTES

> Purée de pommes de terre

1 kg de pommes de terre à purée
15 cl de lait tiède
200 g de beurre froid
1 pincée de noix de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Placez-les dans une casserole, couvrez juste d'eau froide, salez. Faites cuire environ 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres.
Égouttez et remettez les pommes de terre dans la casserole, feu éteint.
Écrasez les pommes de terre avec votre presse-purée équipé du Rotor-Cone en ajoutant le beurre coupé en petits dés au fur et à mesure.
Ajoutez ensuite le lait tiède, assaisonnez et mélangez bien jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
Si la purée est trop épaisse à votre goût, ajoutez un peu de lait.

> Purée de légumes

1 kg de légumes (carottes, patates douces, potiron, navet, panais, céleri…)
15 cl de lait
100 g de beurre ou plus selon votre goût
Sel et poivre du moulin

Épluchez les légumes et coupez-les en petits dés. Placez-les dans une casserole, couvrez juste d'eau froide, salez. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.
Égouttez et remettez les légumes dans la casserole, feu éteint.
Écrasez les légumes avec votre presse-purée équipé du Rotor-Cone en ajoutant le beurre coupé en petits dés au fur et à mesure.
Ajoutez ensuite le lait tiède, assaisonnez et mélangez bien jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
Si la purée est trop épaisse à votre goût, ajoutez un peu de lait.

> Houmous

1 conserve de pois chiches (400 g)
1 gousse d'ail écrasée
2 cuillères à café de tahiné (pâte de sésame)
Le jus de 1/2 citron
6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Égouttez les pois chiches. Disposez tous les ingrédients dans un saladier.
Utilisez votre presse-purée équipé du Rotor-Cone pour réaliser une pâte onctueuse et crémeuse.
Dégustez en apéritif avec du pain pitta tiède, des légumes croquants…

PC150-NOTICE.indd 11 13/10/14 11:42

> Guacamole

2 à 3 avocats bien mûrs
1 gousse d'ail écrasée
½ oignon blanc haché
½ piment rouge haché
4 brins de coriandre hachée
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
Sel et poivre du moulin
Cumin moulu

Épluchez l'avocat et ôtez le noyau. Disposez l'avocat dans un saladier, ajoutez l'ail, l'oignon, le piment, la coriandre et les épices.
Utilisez votre presse-purée équipé du Rotor-Cone pour réaliser un guacamole doux et crémeux.
Ajoutez le jus de citron qui évitera à la préparation de noircir, mélangez une dernière fois et laissez reposer au réfrigérateur au moins 1 h
Dégustez en apéritif avec des chips de maïs, ou en accompagnement de chili con carne, tortillas, fajitas…

> Meringues

4 blancs d'œufs
250 g de sucre

Sortir les œufs du réfrigérateur 1 h avant de les utiliser. Séparez les jaunes des blancs en veillant à n'avoir aucun filament de jaune dans les blancs. Versez une pincée de sel dans les blancs ou 2 gouttes de jus de citron.
Préchauffez le four thermostat 4 (120 °C)
Utilisez votre presse-purée équipé de l'Aerator Blade pour monter les blancs en neige ferme, puis ajoutez le sucre petit à petit en continuant de mélanger.
Déposez des petits tas de blanc en neige avec une cuillère ou une poche à douille sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
Cuire 30 minutes (meringues blanches et moelleuses) à 1 h (meringues roses et craquantes).

> Chantilly

25 cl de crème fraîche liquide (pas de crème allégée)
30 g de sucre glace

Placez la crème, le saladier dans lequel vous allez réaliser la chantilly ainsi que le cône Masha et l'Aerator Blade 30 min au congélateur.
Sortez tous les éléments. Montez votre appareil, versez la crème dans le saladier, ajoutez le sucre.
Utilisez votre presse-purée équipé de l'Aerator Blade pour réaliser une crème chantilly aérienne et savoureuse. Conservez au frais jusqu'à utilisation.
Délicieuse sur vos cappuccinos, coupes de glaces, tartes aux fruits….

PC150-NOTICE.indd 12 13/10/14 11:42

> Compote pour bébé

2 pommes à cuire

Épluchez les pommes et cou pez-les en dés. Faites-les cuire à la casserole ou à la vapeur.
Utilisez votre presse-purée équipé du Rotor-Cone pour préparer une savoureuse compote maison.

PC150-NOTICE.indd 13 13/10/14 11:42

PC150-NOTICE.indd 14 13/10/14 11:42

PC150-NOTICE.indd 15 13/10/14 11:42

Siméo

ELECTROPEM - Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28
APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.